

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M.; B. Dwiloka.; dan B.E. Setiani. 2013. Perubahan Warna, Profil Protein, Dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2 No. 3: 116-120. Diakses dari: <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/download/143/111>
- Akhtar, S.; M. I.Khan; & F. Faiz. 2013. Effect of Thawing on Frozen Meat Quality: A Comprehensive Review. *PAK. J. FOOD SCI.*, 23(4): 198-211. Diakses dari: [https://pdfs.semanticscholar.org/5f6d/d142a027179e024584c2e0c8cb0072f567d1.pdf?\\_ga=2.36193701.424487073.1592308516-174132281.1592308516](https://pdfs.semanticscholar.org/5f6d/d142a027179e024584c2e0c8cb0072f567d1.pdf?_ga=2.36193701.424487073.1592308516-174132281.1592308516)
- Anadón, H. L. S. (2002). *Biological, Nutritional, and Processing Factors Affecting Breast Meat Quality of Broilers*. Virginia: Blacksburg. Diakses dari: <https://vtechworks.lib.vt.edu/handle/10919/26267>
- Anggraeni, Y. (2005). *Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler pada Berbagai Lama Postmortem di Suhu Ruang*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses dari: <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/11555/2/2005yan.pdf>
- Aris, S. W. 2008. *Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan dan Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang. Diakses dari: <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/viewFile/131/126>
- Boskovic, S.B.; Z. Pavlovski; M. D. Petrovic; V. Doskovic & S. Rakonjac. (2010). Broiler Meat Quality : Protein and Lipids of Muscle Tissue. *African Journal of Biotechnology* Vol. 9 (54): 9177-9182. Diakses dari: <https://www.ajol.info/index.php/ajb/article/view/125762/115301>
- Čurlej, J.; Čurlejšová, E.; Zajác, P. & Čapla, J. (2013). *Textural Properties of Chicken Breast Treated by Different Means*. *Potravinárstvo*. 7(1): 197–201. Diakses dari: <https://www.potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/313>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara, Jakarta. Diakses dari: <https://kink.onesearch.id/Record/IOS2870.PKMAL0000000000000690>
- Fadilah. 2007. *Sukses Beternak Ayam*. Agromedia Pustaka. Jakarta. Diakses dari: <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=859480>
- Kartasudjana, R. dan Suprijatna, E. 2010. *Manajemen Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta. Diakses dari: <http://36.67.167.42:8123/inlislite3/opac/detail-opac?id=9447>
- Lapase, O. A.; Gumilar, J. & Tanwiriah, W. (2016). *Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul akibat Lama Perebusan*. Sumedang: Universitas Padjadjaran. Diakses dari:

<http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/10205>

- Lawrie, R. A., 2006. *Meat Science*. 7th ed. Woodhead Publishing In Food Science, Technology And Nutrition. Diakses dari: [https://ubblab.weebly.com/uploads/4/7/4/6/47469791/lawries\\_meat\\_science.pdf](https://ubblab.weebly.com/uploads/4/7/4/6/47469791/lawries_meat_science.pdf)
- Matulessy, D.E; E.Suryanto & Rusman. (2010). Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia Dan Kualitas Mikrobial Karkas Broiler Beku Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. *Buletin Peternakan* Vol. 34(3):178-185. Diakses dari: [https://www.researchgate.net/publication/304228974\\_Evaluasi\\_Karakteristik\\_Fisik\\_Komposisi\\_Kimia\\_dan\\_Kualitas\\_Mikrobial\\_Karkas\\_Broiler\\_Beku\\_yang\\_Beredar\\_di\\_Pasar\\_Tradisional\\_Kabupaten\\_Halmahera\\_Utara\\_Maluku\\_Utara\\_Evaluation\\_of\\_Physical\\_Characteristics/fulltext/577d756908aeae3b27e3e81/Evaluasi-Karakteristik-Fisik-Komposisi-Kimia-dan-Kualitas-Mikrobial-Karkas-Broiler-Beku-yang-Beredar-di-Pasar-Tradisional-Kabupaten-Halmahera-Utara-Maluku-Utara-Evaluation-of-Physical-Characteristics.pdf](https://www.researchgate.net/publication/304228974_Evaluasi_Karakteristik_Fisik_Komposisi_Kimia_dan_Kualitas_Mikrobial_Karkas_Broiler_Beku_yang_Beredar_di_Pasar_Tradisional_Kabupaten_Halmahera_Utara_Maluku_Utara_Evaluation_of_Physical_Characteristics/fulltext/577d756908aeae3b27e3e81/Evaluasi-Karakteristik-Fisik-Komposisi-Kimia-dan-Kualitas-Mikrobial-Karkas-Broiler-Beku-yang-Beredar-di-Pasar-Tradisional-Kabupaten-Halmahera-Utara-Maluku-Utara-Evaluation-of-Physical-Characteristics.pdf)
- Mubin, Y. N. (2013). *Profil Biokimia Daging Ayam Yang Diberi Formula Plus Herbal*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses dari: <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/64700/1/G13ynm.pdf>
- Pearson, A. M. & T. R. Dutson. 1985. *Scientific basis for electrical stimulation*. In : A. M. Pearson & T. R. Dutson (Eds.). *Electrical Stimulation Adv. In Meat Research*, Vol 1:185- 218. The Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. Diakses dari: [https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-94-011-5939-5\\_6](https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-94-011-5939-5_6)
- Pestariati. (2002). *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman Salmonella Sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman*. Surabaya: Universitas Airlangga. Diakses dari: [http://repository.unair.ac.id/34879/12/jiptunair-gdl-s2-2003-pestariati-692-salmonella-tdk\\_11-03.pdf](http://repository.unair.ac.id/34879/12/jiptunair-gdl-s2-2003-pestariati-692-salmonella-tdk_11-03.pdf)
- Piliang, W.G., Astuti, D.A. and Hermana, W., 2009. Pengkayaan produk puyuh melalui pemanfaatan pakan lokal yang mengandung antioksidan dan mineral sebagai alternatif penyediaan protein hewani bergizi tinggi. In *Dalam: Prosiding seminar hasil-hasil penelitian IPB Bogor. Hal* (pp. 27-39). Diakses dari: <https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/45072/Pengkayaan%20Produk%20Puyuh.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Pratama, A.; Suradi, K.; Balia, Roostita L., Chairunnisa, H.; Lengkey, Hendronoto AW; Sutardjo, Denny Suryanto; Suryaningsih, Lilis; Gumilar, Jajang; Wulandari, Eka & Putranto, Setiadi. (2015). *Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler berdasarkan Bobot Badan Hidup*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2), 61–64. <http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/9529>

- Prayitno, A.H., E. Suryanto & Zuprizal. (2010). *Kualitas Fisik Dan Sensoris Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO)*. *Buletin Peternakan* Vol. 34(1): 55-63. Diakses dari: <https://jurnal.ugm.ac.id/buletinpeternakan/article/view/107/462>
- Priyatno M.A. 2003. *Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam*. Penebar Swadaya, Jakarta. Diakses dari: <http://36.67.167.42:8123/inlislite3/opac/detail-opac?id=22444>
- Probst, Y. (2009). *Nutrient Composition of Chicken Meat*. *RIRDC Publication No. 08/210*. Diakses dari: <http://www.agrifutures.com.au/wp-content/uploads/publications/08-210.pdf>
- Rohim, M. N., V. P. B. dan I. E. (2016). *Uji (Warna, Tekstur, dan Susut Masak) Daging dari Ayam Pedaging Lohman Yang Diberi Tepung Daun Kayambang (Salvinia Molesta) Sebagai Campuran Pakan*, 1–6. Diakses dari: <http://jurnal.polbangtanyoma.ac.id/index.php/jp3/article/view/101>
- Rokhman, A. (2013). *Respon Tingkah Laku Ayam Broiler pada Suhu Kandang yang Berbeda*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses dari: <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/61585/8/D13aro.pdf>
- Siddiqui, Z.N. & F. Farooq. (2012). A Practical One Pot Synthesis Of Novel 2-Hydroxy-4 Chromanone Derivatives from 3-Formylchromone. *J. Chem. Sci.* Vol. 124, No. 5. Diakses dari: <https://www.ias.ac.in/public/Volumes/jcsc/124/05/1097-1105.pdf>
- Singh, A.; H.K. Sharma; P. Kaushai; & A. Upadhyay.(2014). Bael (*Aegle marmelos* Correa) Products Processing : A Review. *African Journal of Food Science* Vol 8(5) : 204-215. Diakses dari: <https://academicjournals.org/journal/AJFS/article-full-text-pdf/3F76FFB45163>
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Diakses dari: <https://onesearch.id/Record/IOS3242.slims-390>
- Sundari, D.; Almasyhuri & Lamid, A. (2015). *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4): 235–242. Diakses dari: <http://ejournal.litbang.kemkes.go.id/index.php/MPK/article/view/4590>
- Suradi, K. (2006). *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 23–27. Diakses dari: <http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/2261>
- Tabrany, H. 2001. *Pengaruh Proses Pelayuan Terhadap Keempukan Daging*. Makalah Falsafah Sains (PPs 702). Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor. Diakses dari: [https://www.rudycr.com/PPS702-ipb/03112/herman\\_t.htm](https://www.rudycr.com/PPS702-ipb/03112/herman_t.htm)

- Tien R. M., Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB Press. Bogor. Diakses dari: <https://onesearch.id/Record/IOS2870.PKMAL000000000002604>
- Ulupi, N., H. Nuraini, J. Parulian dan S. Q. Kusuma. 2018. Karakteristik karkas dan non karkas ayam broiler jantan dan betina pada umur pemotongan 30 hari. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 6(1): 1-5. Diakses dari: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/26193/16983>
- Wattanachant, S.; S. Benjakul & D.A. Ledward. (2004). Composition, Color, and Texture of Thai Indigenous and Broiler Chicken Muscles. *Poultry Science* 83:123–128. Diakses dari: <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0032579119425698?token=6E97BBF2EEAA5117E617A91F6A7568F9737D52EDF7B2EE689A868365535EB053E5BF6CBAF720F0C60B9759F44D17E7EE>
- Wattanachant, Saowakon. (2008). *Factors Affecting the Quality Characteristics*. 15(2000), 317–322. Diakses dari: [https://www.researchgate.net/publication/228454131\\_Factors\\_affecting\\_the\\_quality\\_characteristics\\_of\\_Thai\\_indigenous\\_chicken\\_meat](https://www.researchgate.net/publication/228454131_Factors_affecting_the_quality_characteristics_of_Thai_indigenous_chicken_meat)
- Widjaya, Stefany. (2015). *Pengaruh Dosis Kromanon Deamina terhadap Karakteristik Fisiologi Pasca Panen dan Perubahan Kualitas Daging Ayam Broiler selama Penyimpanan Beku dan Penggorengan*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata. Diakses dari: <https://docplayer.info/31026850-Effect-of-chromanone-deamine-level-on-post-harvest-physiology-and-changes-of-chicken-broiler-meat-quality-upon-freezing-and-frying-skripsi.html>
- Yuwanta, T. 2004. *Dasar Ternak Unggas*. Kanisius. Yogyakarta. Diakses dari: <https://books.google.co.id/books?id=opM3JnQNNb0C&printsec=copyright&hl=id#v=onepage&q&f=false>